食べ尽くす！

TOPIC_2

1/25（水）〜1/31（火）

朝どれ鮮魚がやってくる！

小田原港や三崎港に加え、新幹線に乗って日本海から
やってくる朝どれ鮮魚まで、鮮度抜群の味わいをご家庭へ！

※曜日によって市場が休み等の諸事情により「朝どれ鮮魚」の扱いがない場合がございます。

フレッシュマーケット

魚が一番おいしくなる時季だからこそ、伊勢丹新宿店にある〈東信水産〉では、漁港でその日水揚げされた新鮮な魚を独自のルートで運び、昼過ぎには店頭で販売。また、寒ブリなど旬の魚をテーマにとことんフォーカスし、お刺身から惣菜類まで幅広く展開。夕食のメニューが楽しみになる1週間！

〈東信水産〉の“朝どれ鮮魚”が、伊勢丹新宿店の店頭に並ぶまで

AM2:00

神奈川県の漁港での水揚げ！

伊勢丹の魚の仕入れ先のひとつ、小田原港や三崎港では、午前２時頃、大量の鮮魚を積んだ船が帰港。

※画像は日中の港の様子です。

AM5:00

競りが開始！

水揚げ直後に競りの準備が始まり、漁師さんたちが等級ごとに魚を陳列。漁協組合員の合図で競りが始まると、仲買人と競り人の掛け合いは息をのむほど緊迫！

新宿へ出発！

競りで落札した魚を、伊勢丹新宿店へ向けて出荷。

今朝、獲れたばかり！

AM10:00 ※時間は目安です。

伊勢丹新宿店の店頭へ到着！

1/27（金）

日本海の朝どれ鮮魚も、新幹線に乗って店頭へ！

フレッシュマーケット

1/27（金）には、石川県輪島の朝どれ鮮魚が、新幹線物流「はこビュン（列車による荷物輸送サービス）」を使って、店頭へ登場！　日本海で獲れたばかりの魚は、金沢を朝 9:22 発の北陸新幹線で出発し、12:36 に東京駅着。13:30 頃には伊勢丹新宿店の「フレッシュマーケット」に、タラ、ブリ、カニ、サバ、甘海老など、冬の日本海の旬の魚が勢揃い。

※諸事情により、イベントの中止、内容・魚種の変更、入荷がない場合がございます。